

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

⑫ 公開特許公報(A)

昭62-3770

⑤ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和62年(1987)1月9日

A 23 L 1/317

7110-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑭ 発明の名称 フレッシュソーセージ

⑮ 特 願 昭60-143608

⑯ 出 願 昭60(1985)6月29日

⑰ 発 明 者 加 藤 高 義 大阪府泉南郡熊取町久保976
⑱ 発 明 者 小 幡 静 雄 大阪府泉南郡阪南町鳥取1578-187
⑲ 出 願 人 不二製油株式会社 大阪市南区八幡町6番1
⑳ 代 理 人 弁理士 門 脇 清

明 細 書

1. 発明の名称

フレッシュソーセージ

2. 特許請求の範囲

(1) 大豆蛋白1~3重量%を含むフレッシュソーセージ。

(2) 大豆蛋白を大豆蛋白1~3重量部及び水4~24重量部からなるペーストで含む特許請求の範囲第(1)項記載のフレッシュソーセージ。

(3) 大豆蛋白を大豆蛋白1~3重量部、油脂4~24重量部及び水4~24重量部からなるエマルジョンで含む特許請求の範囲第(1)項記載のフレッシュソーセージ。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、加熱して食するときフレッシュソーセージの“ジューシー感”をそのままに、加熱歩留りの低れたフレッシュソーセージ(ソーセージ半製品)を提供するものである。

(従来技術)

一般に、ソーセージは最終的に加熱工程を経て中心温度が63℃で30分加熱されるか若しくはこれに相当する熱履歴を受けた後市場に流通されるものである。

これに比べフレッシュソーセージは加熱工程を経ず生のまま流通され、食するとき加熱・調理される。このため、新鮮な味とフレッシュソーセージ特有の“ジューシー感”(肉汁と脂肪が絡んだような食感・風味)を有する点で、一般に市販されている加熱処理されたソーセージと区別される。

ところが、フレッシュソーセージは加熱した際離水を生ずる欠点を有し、新鮮な味と“ジューシー感”を保持することは困難である。

(解決しようとする問題点)

フレッシュソーセージは食するに際し前述したような加熱による離水、脂肪分離等を生じ、為に肉質がバサツク等の問題点を有する。

(問題を解決する為の手段)

本発明者等は前記問題点を解決する為、鋭意研究するなかで大豆蛋白を用いることによりかかる

問題を解決できる知見を得て本発明を完成するに到った。即ち、本発明は大豆蛋白1～3重量%を含むフレッシュソーセージである。

本発明に用いる肉は食用の肉を言い、魚肉、畜肉等動物性の肉が好ましい。特に牛、豚、鶏、馬、羊、猪等の畜肉が好ましい。

本発明に用いる大豆蛋白は分離大豆蛋白若しくはその加水分解物が風味的、物性的（粘弾性等）に優れ好ましい。

大豆蛋白は乾燥固形分で1～3重量%用いられることが適当である。

フレッシュソーセージの製造法を例示する。肉（豚肉等）をチョッピングし、大豆蛋白、食塩、調味料等をミキシングし（或いはカッティングし）容器に充填してフレッシュソーセージを得ることができる。通常冷蔵若しくは凍結して流通される。

かかる製造法において、大豆蛋白は粉体で加えることもできるが、大豆蛋白が大豆蛋白1～3重量部及び水6～18重量部からなるペーストで加え

ることが好ましい。かかるペーストでフレッシュソーセージ中6～18重量%含まれることが好ましい。更に好ましくは大豆蛋白1～3重量部、油脂3～9重量部及び水6～18重量部からなるエマルジョンが適当である。かかるエマルジョンでフレッシュソーセージ中10～30重量%含まれることが好ましい。尚、エマルジョンの調製法は公知の均質機（例えばマイクロイダー、サイレントカッター等）を用いて前記原料を均質化する等の方法を用いることができる。

以上のようにして製造したフレッシュソーセージは加熱歩留りが向上し、ジューシー感に優れるものである。

大豆蛋白の含有割合と加熱歩留りの関係を具体的に表示すると次表のようになる。

（以下余白）

表-1

大豆蛋白割合	加熱歩留り
0	80%
1重量%	82%
2重量%	86%
3重量%	90%

以下、実施例により本発明の実施態様を説明する。
実施例1

次記配合にて、豚肉をチョッピングし、大豆蛋白（No.2）又は大豆蛋白ペースト（No.3、No.5）又は大豆蛋白エマルジョン（No.4）、食塩、調味料等をカッティングしケーシングに充填してフレッシュソーセージを得た。

（以下余白）

表-2 配合表

No.	1	2	3	4	5
豚肉	85	68	68	68	79
豚脂	5	10	10	1	7
大豆蛋白	0	3	3	3	1
水			18	18	6
油脂				9	
氷水	10	19	1	1	7
食塩	1	1	1	1	1
スパイス	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

尚、大豆蛋白は分離大豆蛋白（フジブローR、不二製油調製）を用いた。

得られたフレッシュソーセージをフライパンで加熱した後の加熱歩留り（%）、離水量（%）、脂肪分離量（%）及び食感を調べた。

（以下余白）

表-3

No.	1	2	3	4	5
加熱歩留り(%)	80	80	88	93	82
離水量(%)	7	4	3	2	6
脂肪分離量(%)	13	10	9	5	12
食感	-	+	++	+++	±

但し、-はジューシー感無し、+はジューシー感有り、±ややジューシー感有りを表す。

(効果)

以上詳述したように、本発明により加熱して食するときフレッシュソーセージの“ジューシー感”をそのままに、離水、脂肪分離が少なく加熱歩留りの優れたフレッシュソーセージ（ソーセージ半製品）が可能になったものである。

特許出願人 不二製油株式会社
代理人 門脇 清